أسرع وأسهل الوصفات لصناعة الألبان



أسرع وأسهل الوصفات لصناعة الألبان

إهداء



إلى كل من هاجر ونصر..
إلى كل من طلق الدنيا ونفر..
إلى كل من رابط في الثغور..
إلى كل من أحب خدمة المجاهدين..
نهدي هذا العمل..



قال جل في علاه:
(مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ)
النحل (٦٦)



مقدمة

يعتبر الحليب ومشتقاته من ألبان وأجبان مصدرا مهما للكاسيوم والفيتامينات والطاقة، ولأن المجاهد في سبيل الله هو الأحوج لتقوية بنيته الجسدية والأحرص على تمام إعداده وتأهبه للمعارك فإن هذه المنتجات تأخذ حيزا كبيرا من الأهمية في وجباته، لهذا جمع هذا الكتيب أبسط وأسرع الطرق لصناعة الألبان وذلك بغية إمداد المجاهدين بها مع الأخذ بعين الاعتبار صعوبة الظروف التي يعيشون فيها وعدم توفر معظم المواد في أغلب الأحيان،

نسأل الله تعالى أن يجعل هذا العمل متقبلا ونافعا..
وهو هدية لكل المجاهدين خاصة وللمسلمين عامة..

المحتوى



كيفية صناعة
اللبن

* يصفى الحليب الطبيعي ويوضع في وعاء عميق ويغطى.
* ثم يوضع في مكان دافئ أو يلف في قماش من النوع الخشن.
* يترك لمدة ٢٤ ساعة أي إلى أن يصبح مكون من طبقتين هما اللبن ومصل الحليب (وهو سائل لونه أبيض مصفر).
* يفصل الماء عن اللبن بلطف في وعاء أو باستعمال كيس من القماش ليقطر ساعة من الزمن.
* يؤخذ اللبن ويضاف له القليل من الملح أو السكر أو نكهة (مثل الفانيلا) حسب الرغبة ويخلط جيدا.
* يستهلك اللبن مباشرة إن لم يحفظ في مكان بارد.



كيفية صناعة اللبنة

* يصفى الحليب الطبيعي ويوضع في وعاء عميق ويغطى.
* ثم يوضع في مكان دافئ أو يلف في قماش من النوع الخشن.
* يترك لمدة ٢٤ ساعة أي إلى أن يصبح مكون من طبقتين هما اللبن ومصل الحليب (وهو سائل لونه أبيض مصفر).
* ثم يفرغ محتوى الوعاء كله في كيس قماش مثل الذي في الصورة مصنوع من القطن مع الحرص على أن لا يكون من النوع الذي يطلق الألوان.





ملاحظة: يجب أن تكون كمية الحليب كافية لصناعة اللبنة فكأس حليب واحد كبير يكفي لوجبة شخص واحد.

كيفية صناعة اللبنة

* يعلق الكيس في مكان مناسب كما هو موضح في الصورة.
* يترك لمدة ٨ ساعات أو من الليل إلى الصباح ليفتح عند تحضير الإفطار، حيث ستكون اللبنة إن شاء الله جاهزة.
* يفرغ الكيس من اللبنة ويوضع عليها بعض الملح وتخلط جيدا ثم تترك لبضعة دقائق.
* تقدم في صحن ويفضل أن يوضع فوقها زيت الزيتون.

ملاحظة: إذا توفرت ثلاجة فسيكون جيدا وضع اللبنة فيها وإلا فتوضع في مكان بارد ويحرص على تناولها في نفس اليوم.





كيفية صناعة
اللبنة

* إذا بقي الكيس معلقا لمدة طويلة فستفقد اللبنة ماءا كثيرا وهذا أيضا يحصل مع بعض الأنواع من القماش وفي هذه الحالة ستصبح اللبنة أكثر جمادا مثلما هي في الصورة.
* إذا كانت الرغبة في أن لا تفقد اللبنة ماءا أكثر فيمكن تعليق الكيس لمدة أقل أو تغيير نوع القماش المستعمل في صناعة الكيس.

ملاحظة: يمكن تناول اللبنة مع العسل بدل زيت الزيتون.



كيفية صناعة اللبنة

* تأخذ اللبنة الجامدة عادة لصناعة كرات صغيرة يتم وضعها في علبة (مثل ما هو موضح في الصورة) ثم يصب فوقها زيت الزيتون إلى أن يغطيها وتغلق العلبة وتوضع في أبرد مكان في البيت.

* هذه الطريقة تسمح بتخزين اللبنة مدة أطول عند عدم توفر التبريد.

* يحرص على استعمال ملعقة نظيفة عند تناول الكرات حتى تحفظ اللبنة أطول فترة ممكنة.

ملاحظة: عندما يكون الحليب مغشوشا بإضافة الماء إليه لا نحصل على الكمية المعتاد عليها من اللبنة في كل مرة أو يحصل أن لا يتحول الحليب إلى لبن عند تركه مدة ٢٤ ساعة .







كيفية صناعة
اللبنة



بعد صناعة اللبنة يمكن تحضير الكثير من الوصفات المالحة والحلوة حسب الرغبة.

أمثلة:

* يمكن صناعة سندويتشات مختلفة بإضافة الخضار مثل الطماطم والفلفل الأخضر..الخ.

* يمكن صناعة المعجنات المحشوة باللبنة.

* يمكن صناعة اللبنة الحلوة بإضافة قليل من السكر وبعض العسل من فوق.

* يمكن إضافة الفواكه مقطعة قطعا صغيرة مع بعض العسل أو السكر.

_ ويبقى المجال مفتوحا لتطوير الوصفات.

كيفية صناعة الجبن



هذه أبسط وأسرع وصفة لصناعة الجبن:

*يصفى الحليب الطبيعي ويوضع في إناء على النار.

* عندما يبدأ بالغليان وقبل أن يصعد إلى فوق الإناء يضاف له الخل ويحرك جيدا، كمية الخل تكون (مقدار٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة للتر من الحليب) أو حتى يشاهد الجبن قد انفصل بحيث تظهر حبيبات بيضاء تنفصل عن مصل الحليب الذي يكون لونه أصفر.

*يزاح القدر من النار ويفرغ في كيس قماش أو منديل كبير ويضغط عليه بحيث يتماسك الجبن ويفقد كل الماء ليصبح كتلة واحدة. مع الانتباه أنه سيكون حارا.

*يستخرج من القماش وسيكون شلكه كما في الصورة.

كيفية صناعة
الجبن





* ثم يضاف إليه الملح الناعم على طرفيه ويترك بعض الوقت.

* إن توفرت ثلاجة فيمكن وضعه فيها وإلا يستهلك في نفس اليوم.

*وحسب الرغبة لمن يريد أن يكون الجبن أملس، يمكن غلي مصل الحليب الذي بقي في الوعاء مرة أخرى، وتوضع فيه قطع الجبن المصنوع ثم تستخرج بعد ثوان فقط. فتصبح جوانبه ملساء.

*صناعة الجبن تحتاج لكمية أكبر من الحليب مقارنة مع الألبان الأخرى.

ملاحظة: في هذه الوصفات تم مراعاة عدم وجود بعض المواد وعدم توفر ثلاجات إضافة لعامل الوقت ولو أمكن توفير الحليب من المزرعة مباشرة لكان أفضل من الذي يباع في الأسواق.

أسرع وأسهل الوصفات لصناعة الألبان



أمة الرحمن
جمعية أمة الرحمن للدعوة والتطوير